

Reserva

Limpio, brillante, rojo picota con evolución teja. Amplio y potente en nariz. Muy complejo. Aroma intenso, a fruta muy madura, bien integrado y notas especiadas. Redondo en boca, buen tanino y buena acidez. De largo final, en notas especiadas.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.

Tinto

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

D.O. Navarra

Mínimo 12 meses en barrica de roble francés y americano

75 cl.